Gıda Teknolojisi			
Önlisans	TYYÇ: 5. Düzey	QF-EHEA: Kısa Düzey	EQF-LLL: 5. Düzey

Ders Genel Tanıtım Bilgileri

Ders Kodu:	TRK102
Ders İsmi:	Türk Dili 2
Ders Yarıyılı:	Güz
Ders Kredileri:	AKTS 2
Öğretim Dili:	Turkish
Ders Koşulu:	
Ders İş Deneyimini Gerektiriyor mu?:	Hayır
Dersin Türü:	Zorunlu
Dersin Seviyesi:	Önlisans / TYYÇ:5. Düzey / QF-EHEA:Kısa Düzey / EQF-LLL:5. Düzey
Dersin Veriliş Şekli:	E-Öğrenme
Dersin Koordinatörü:	Doç. Dr. FEYZİ ÇİMEN
Dersi Veren(ler):	Öğr. Gör. TUĞÇE YILDIRIM Doç. Dr. FEYZİ ÇİMEN
Dersin Yardımcıları:	

Dersin Amaç ve İçeriği

Dersin Amacı:	Dil bilinci oluşturmak, öğrencileri okumaya teşvik etmek, Türkçenin zenginliklerini, kurallarını ve özelliklerini tanıtmak; öğrencilerin ilgi alanlarını genişletmek ve anlama (dinleme anlama, okuma anlama), anlatma (konuşma, yazma) becerilerini geliştirmek, onları eleştirel düşünceye ve araştırmaya yöneltmektir.
Dersin	Yazılı anlatım türleri, sözlü anlatım türleri, bilimsel araştırma yöntemleri, sözlü sunum türleri.

İçeriği:	

Öğrenme Kazanımları

Bu dersi başarıyla tamamlayabilen öğrenciler;

1) Yazılı anlatım türlerini açıklayabilir.

2) Düşünceyi geliştirme yöntemlerini tanımlayabilir

3) İyi bir anlatımın özelliklerini bilebilir

4) Yazılı ve edebî türlerin temel niteliklerini açıklayabilir

5) Sözlü anlatım türlerini açıklayabilir

Ders Akış Planı

Hafta	Konu	Ön Hazırlık
1)	Yazılı ve Sözlü Anlatım Türlerine Giriş	1. Hafta Ders Notları
2)	Resmî Yazışma Kuralları	2. Hafta Ders Notları
3)	Bilimsel Araştırma Süreci ve Kaynak Gösterme	3. Hafta Ders Notları
4)	Nesnel Eleştirel Yazılı Anlatım Türleri	4. Hafta Ders Notları
5)	Yazılı Anlatım Türleri I : Makale, Fıkra, Eleştiri, Deneme, Sohbet, Röportaj, Haber, Gezi Yazısı	5. Hafta Ders Notları
6)	Yazılı anlatım türleri II: Anı, Günlük, İnceleme, Biyografi, Otobiyografi, Bibliyografya	6. Hafta Ders Notları
7)	Öykü ve Roman	7. Hafta Ders Notları
8)	Vize	Sınava hazırlık
9)	Anlatı ve Anlatı Yapısı	8. Hafta Ders Notları
10)	Tiyatro	9. Hafta Ders Notları
11)	Şiir	10. Hafta Ders Notları
12)	Sözlü Anlatım Türleri I: Konferans, Söylev, Panel, Forum, Sempozyum, Münazara, Açık Oturum	11. Hafta Ders Notları
13)	Sözlü Sunumlarda Dikkat Edilmesi Gerekenler I: İletişim, Sunum Başarısı, İletişimde Mesaj	12. Hafta Ders Notları
14)	Sözlü Sunumlarda Dikkat Edilmesi Gerekenler II: Diksiyon, Diksiyonda Üslup, Diksiyonda Ses	13. Hafta Ders Notları
15)	Genel Tekrar ve Sınav Öncesi Uygulamalar	Geçmiş Hafta Ders Notları

		ve Soruları
16)	Final	Sınava hazırlık

Kaynaklar

Ders Notları / Kitaplar:	Barzun, Jacques ve Henry F. Graff. Modern Araştırmacı. Çev. Fatoş Dilber. Ankara: TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları, 2001.
Diğer Kaynaklar:	Barzun, Jacques ve Henry F. Graff. Modern Araştırmacı. Çev. Fatoş Dilber. Ankara: TÜBİTAK Popüler Bilim Kitapları, 2001.

Ders - Program Öğrenme Kazanım İlişkisi

Course Learning Outcomes	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Program Kazanımları					
1) Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanır.	1	1	1	1	1
2) Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir. Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir.	1	1	1	1	1
3) Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirir.	1	1	1	1	1
4) Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilir.	1	1	1	1	1
5) Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilir.	1	1	1	1	1
6) Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olur.	1	1	1	1	1
7) Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	1	1	1	1	1
8) Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	1	1	1	1	1
9) Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilme kabiliyeti kazanır.	1	1	1	1	1
10) Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanır.	1	1	1	1	1
11) Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.	1	1	1	1	1
12) Teknolojik uygulamaların hukuksal sonuçları ve meslek etiği konusunda farkındalığa sahiptir.	1	1	1	1	1

Course Learning Outcomes	1	2	3	4	5
13) Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	1	1	1	1	1
14) Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	1	1	1	1	1

Ders - Öğrenme Kazanımı İlişkisi

Etkisi Yok	1 En Düşük	2 Orta	3 En Yüksek

	Dersin Program Kazanımlarına Etkisi	Katkı Payı
1)	Gıda bileşenleri ve katkı maddeleri ile bilgi sahibi olup bu bilgileri üretimde kullanır.	1
2)	Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir. Gıda mevzuatı ve meslek etiği konusunda bilgiye sahiptir.	1
3)	Gıda laboratuvarlarında öğrendiği bilgileri üretim ve kalite kontrol noktalarında değerlendirir.	1
4)	Gıda üretim aşamalarında risk faktörü olabilecek noktaları tespit edebilir.	1
5)	Gıda sektöründe hijyen, sanitasyon koşullarını sağlayabilir.	1
6)	Gıda sektöründe iş güvenliği ile ilgili bilgi sahibi olur.	1
7)	Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	1
8)	Gıda laboratuvarlarında gıda güvenliği ve kalite kontrolü için gerekli cihazları kullanır.	1
9)	Gıdaların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerini yaparak sonuçlarını yorumlayabilme kabiliyeti kazanır.	1
10)	Gıda teknolojisi alanındaki güncel teknikleri kullanır.	1
11)	Alanı ile ilgili sorunları tespit eder, çözümler üretir ve sunar.	1
12)	Teknolojik uygulamaların hukuksal sonuçları ve meslek etiği konusunda farkındalığa sahiptir.	1
13)	Bir yabancı dili (İngilizce) en az Avrupa Dil Portföyü A2 Genel Düzeyinde kullanarak alanındaki gelişmeleri izler ve meslektaşları ile iletişim kurar.	1
14)	Alanının gerektirdiği en az Avrupa Bilgisayar Kullanma Lisansı Temel Düzeyinde bilgisayar yazılımı ile bilişim ve iletişim teknolojilerini kullanır.	1

Ölçme ve Değerlendirme

Yarıyıl İçi Çalışmaları	Aktivite Sayısı	Katkı Payı
Ara Sınavlar	1	% 40
Final	1	% 60
Toplam		**% 100**
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTU KATKISI		% 40
YARIYIL SONU ÇALIŞMALARININ BAŞARI NOTUNA KATKISI		% 60
Toplam		**% 100**

İş Yükü ve AKTS Kredisi Hesaplaması

Aktiviteler	Aktivite Sayısı	Aktiviteye Hazırlık	Aktivitede Harçanan Süre	Aktivite Gereksinimi İçin Süre	İş Yükü
Ders Saati	14	16			224
Ödevler	7	0			0
Ara Sınavlar	1	0			0
Final	1	0			0
Toplam İş Yükü					**224**